

Menu

*Chef fai tu,
tranquillo°*

**Degustazione di 7 portate
a scelta dello chef**

Ad ognuno il proprio piatto

€ 70,00 a persona° 

*Chef fai tu,
non esagerare°*

**Degustazione di 5 portate
a scelta dello chef**

Ad ognuno il proprio piatto

€ 60,00 a persona° 

Baccalà (baccalà salato) e Stoccafisso (stoccafisso essiccato al sole). Sono le nostre specialità! Mussillo e Coronello sono i tagli migliori di entrambi.

PASTE E RISO

Spaghettoni ai 4 pomodori e baccalà 5-9	€ 22.00
Tonnarelli cacio e pepe baccalà e agrumi 3-5-9	€ 22.00
Tubetti alla Nerano 2-3-5-9-14 zucchine, salsa di provolone, pepe, olio al basilico e chicche fritte di baccalà	€ 22.00
Munnezzaglia 3-5-9 patate e baccalà, guanciale, fonduta di provola, pepe	€ 20.00
Lo scarpariello del Doge 3-5-9 paccheri, pomodori, peperoncino, pecorino e mantecato di baccalà	€ 20.00
Linguine al soffritto di stoccafisso 5-9-12-13 con alloro	€ 20.00
Il baccalà di mezzanotte 5-9 spaghetti aglio, olio e peperoncino, salsa di baccalà	€ 20.00
Pasta, cavolo e baccalà 5-9 tubetti alla crema di cavolo, pepe	€ 20.00
Pasta, ceci e baccalà 5-9 pasta mista, crema di ceci e ceci croccanti, pepe	€ 20.00
Pappardelle del Bosco 5-9-13-14 pasta fresca, funghi porcini*, baccalà, tartufo, pepe	€ 22.00
Risotto, zucca, porcini e gadus affumicato 5-13 risotto con funghi porcini* saltati, baccalà affumicato, pepe	€ 22.00

LE ZUPPE

Zuppa di fagioli, stoccafisso e scarole 2-5-12-13	€ 22.00
Zuppa di lenticchie, baccalà e spinaci 2-5-12-13	€ 22.00
Zuppa di patate, porcini*, baccalà, tartufo e castagne* 2-5-12-13	€ 25.00

I CRUDI

Carpaccio di baccalà con misticanza 5-13	A € 25.00
Carpaccio di baccalà in salsa Ponzu 5-6-13	A € 25.00
Tartare di baccalà 5	A € 25.00
Ceviche vesuviano 5-13 baccalà marinato, leche de tigre al pomodoro del piennolo, papaccelle, rucola	A € 25.00
Crudo di gamberi di Sicilia* 8 (5 pz.)	B € 40.00

I FRITTI

Gran fritto di baccalà 5-9-14 infarinato e fritto, pastellato, cotoletta di baccalà e maionese della casa (tradizionale e all'aglio), pepe	€ 27.00
Baccalà fritto 5-9	€ 25.00
Il Panaro di Baccalaria 2-5-9-14 polpette e panzarotti di baccalà, pepe	A € 20.00
Alici fritte 5-9	B € 18.00
Calamaro* fritto 4-9	B € 25.00
Fritto misto 4-5-9 alici o calamarelle*, baccalà e calamari*	€ 35.00

A&B... L'ARROSTO E IL BOLLITO

Baccalà arrosto 5 con misticanza	€ 25.00
Baccalà alla Monachina 2-5 filetto di baccalà arrosto con scarole saltate, uva passa, olive nere e pinoli	€ 25.00
Baccalà Lucariè 5 filetto di baccalà arrosto e friarielli napoletani	€ 25.00
Baccalà della Devozione 2-5-12-13 filetto di baccalà arrosto col suo rinforzo di cavolfiore, con crema di cavolfiore e giardiniera	€ 27.00
Baccalà zucca e porcini 2-5-13 filetto di baccalà arrosto con vellutata di zucca e funghi porcini* saltati	€ 27.00
Coronello crusco 2-5 filetto di stoccafisso alla brace con vellutata di fagioli cannellini, scarola alla monachina e peperone crusco	€ 27.00
Mussillo freddo all'insalata 5	€ 25.00
Coronello all'insalata 5	€ 25.00
Coronello arrosto 5 con misticanza	€ 25.00
Un "coronello" con le patate 3-5 coronello arrosto rosmarino, crema parmantier, patate chips, sale e pepe	€ 25.00

SÌ PROPRIO NU BACCALÀ

Linguine alla "Peppiniello" 8-9 con gamberi* di Sicilia	B € 25.00
Spaghetti con cozze 4-9	€ 20.00
Impepata di cozze 4 (secondo disponibilità) con pepe	€ 18.00
Polpo* all'insalata 4	B € 22.00
Arrosto di manzo con verdure 3 con crema parmentier e verdure di stagione	A € 25.00
Calamaro* arrosto 4	B € 25.00
Polpo* arrosto 3-4 crema di patate, pesto di basilico e pomodori	B € 25.00
Gamberi* di Sicilia alla piastra 8 (5 pz.)	B € 40.00
Arrosto di mare 4-8 calamaro*, polpo* e gamberone*	B € 40.00
Arrosto di mare XL 4-5-8 baccalà, calamaro*, polpo* e gamberone*	B € 45.00

I CLASSICI

Baccalà alla napoletana 2-5-9 fritto e poi al forno con pomodori, olive e capperi	€ 25.00
Baccalà alla scapece 5-9-13 baccalà alla brace su vellutata di zucchine, chips di zucchine e olio aromatico alla scapece	€ 25.00
Baccalà miele e noci, con fonduta di gorgonzola 2-3-5	€ 25.00
Mussillo alla siciliana 2-5 con pomodori, olive e capperi	€ 25.00
Mussillo con patate e pomodorini 2-5	€ 25.00
Stoccafisso con patate e pomodorini 5	€ 25.00
Coronello alla livornese 2-5 con pomodori, olive e capperi	€ 25.00
"Coronel" tonnè 2-5 coronello lessato su misticanza, salsa tonnata e capperi	€ 25.00
Parmigiana di melanzane e baccalà 3-5-9	€ 22.00
ABC: alloro baccalà e ceci 5 vellutata di ceci e ceci croccanti, pepe	€ 25.00
A spasso nel bosco 2-5-13 baccalà arrosto con la sua affumicatura, vellutata di funghi* porcini, castagne* e tartufo nero	€ 27.00
Rattacasa 3-5-13 baccalà con fonduta di Grana padano e tartufo nero	€ 27.00
Impepata di baccalà 4-5 (secondo disponibilità) crema di patate al sapore di cozze, baccalà, cozze, limone e pepe	€ 25.00

BACCALÀ VAGABONDO

Baccalà Karaage 5-11-13	€ 25.00
Kè-baccalà 5-9 il nostro "street food"	€ 20.00

WELLNESS SALAD BACCALÀ

Foglia arrostita 2-3-5 verdure, frutta secca, baccalà arrosto, scaglie di Grana padano e aceto balsamico	A € 25.00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

LA VERDURA COME L'ORTO DISPONE

Verdure grigliate (secondo disponibilità di stagione)	€ 8.00
Scarole alla monachina, friarielli, patate lesse, etc...	€ 8.00
Insalatina di Rinforzo 2-12-13 cavolfiore, giardiniera, scarola riccia, alici, olive, papaccelle	€ 10.00

AL CENTRO

Il Gadus affumicato 5	€ 40.00
Alici del Mar Cantabrico con burro e crostini 5-13	B € 35.00

PRIMA DI ANDARE VIA

Dolci 1-2-3-9-14	€ 8.00
Frutta	€ 8.00
Coperto	€ 3.00

IL BACCALÀ

Il baccalà è l'alimento costituito dal merluzzo bianco conservato sotto sale. La salagione ne consente la conservazione per lungo tempo, e per questo viene impiegata fin da tempi lontanissimi per consentire il trasporto e la consumazione del pesce in luoghi anche molto distanti da quelli d'origine. Sembra che la procedura di salagione del baccalà si debba attribuire ai pescatori baschi che, seguendo i branchi di balene e arrivati al Mare del Nord, si imbarcarono in enormi banchi di merluzzo verso l'isola di Terranova e usarono per questo pesce il procedimento di conservazione già da essi usato per la carne di balena. Il baccalà è elemento essenziale di molte cucine popolari, nelle quali il suo utilizzo si alterna a quello dello stoccafisso che è sempre merluzzo, ma conservato mediante essiccazione. Tanto il baccalà quanto lo stoccafisso, per essere utilizzabili, hanno bisogno di una lunga immersione in acqua fredda, che provvede ad eliminare il sale per il primo e a restituire ai tessuti l'originale consistenza per il secondo. La maggior parte del merluzzo pescato nel mondo proveniva dai Grandi Banchi di Terranova (Grand Banks), una zona di bassi fondali situata nell'Atlantico settentrionale, e dalle coste del Labrador. Ora i principali esportatori mondiali sono gli Islandesi per il Baccalà ed i Norvegesi per lo Stoccafisso. L'Italia è il secondo consumatore mondiale di questo prodotto, dopo il Portogallo. A Napoli dove la tradizione della cucina del baccalà è storica ed ancora fortemente radicata, al punto da aggiungere al proprio vocabolario nuove parole per definire le sue parti più pregiate. Curuniello e mussillo sono parti dello stesso pesce: il Gadus Morhua. Sono i suoi tagli migliori, teneri e spessi, situati nella zona centrale della groppa. La differenza è che il curuniello è il filetto dello stoccafisso (merluzzo essiccato all'aperto) mentre il mussillo è il filetto del baccalà (lo stesso merluzzo, ma essiccato sotto sale).

IL SEDILE DI PORTO

I Sedili (o Seggi o Piazze) erano delle istituzioni amministrative della città di Napoli i cui rappresentanti, detti Eletti, dal XIII al XIX secolo, si riunivano nel convento di San Lorenzo per cercare di raggiungere il bene comune della Città. A cinque di essi avevano diritto di partecipare i nobili, mentre il resto dei cittadini era aggregato nel sesto seggio, quello del popolo. Il Sedile di Porto risale al XIII secolo. Detto così perché si trovava vicino all'antico porto di Napoli. In epoca antica era un Seggio extramoenia. Lo stemma rappresenta il dei metalli, o anche il leggendario nuotatore-marinario Niccolò Pesce di carnagione naturale impugnante con la mano destra un pugnale, in campo nero. Corona trifogliata d'oro, per cimiero una nave che brucia e per sostegni due tritoni, in campo nero. I sedili si estinsero nel 1800 in seguito all'editto del re Ferdinando IV di Borbone del 25 aprile 1800 che ne aboliva le funzioni unitamente al Tribunale di San Lorenzo. Grazie alle riforme di Gioacchino Murat non furono del tutto riabilitati quanto piuttosto, l'8 agosto 1806, trasfusi nel Corpo di Città, e nel Municipio il 22 ottobre 1808, con l'elezione del primo Sindaco il 2 dicembre.

TABELLA DEGLI ALLERGENI RICORDATI DI SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE

arachidi e derivati (1)

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

frutta a guscio e derivati (2)

tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi

latticini (3)

yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte

molluschi e derivati (4)

seppia, calamaro, polpo, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, lumachino, cozza, ostrica, patella, tartufo di mare, vongola etc.

pesce e derivati (5)

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

sesamo e derivati (6)

oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

soia (7)

latte, tofu, spaghetti, etc.

crostacei e derivati (8)

sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

glutine (9)

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

lupini e derivati (10)

presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

senape e derivati (11)

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

sedano e derivati (12)

presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

solfiti (13)

usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

uova e derivati (14)

tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc

note di acquisto/conservazione delle materie prime

- A** prodotto acquistato fresco e sottoposto in loco ad abbattimento rapido di temperatura per conservazione surgelata a -18°
- B** *prodotto acquistato abbattuto e surgelato all'origine
- C** produzione interna fresca, pastorizzata e sottoposta ad abbattimento rapido di temperatura per conservazione surgelata



se desideri consultare il nostro menu digitale